



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig rotsellerisoppa med äpple, räkor och dill

Till servering

Surdegsgalette 1 st

Soppa

Rotselleri 300 g

Gul lök 1 st

Vitlök 1 klyfta

● Vatten 5 dl

Grönsaksbuljong 1 påse

Vispgrädde 1 dl

● Vitvinsvinäger 1 tsk

Topping

Räkor 1 förp

Grönt äpple 1 st

Dill 20 g

Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar,

Vatten, Vitvinsvinäger

1. Till servering: Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Tillaga surdegsgalette enligt anvisning på förpackningen.

2. Soppa: Skala rotselleri och skär i mindre bitar. Hacka gul lök. Lägg allt i en kastrull tillsammans med pressad vitlök, vatten och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud ca 15 min, tills allt mjuknat.

3. Topping: Häll av räkor och lägg i en skål. Tärna äpple (se tips!) och hacka dill. Blanda allt med räkorna och smulad fetaost.

4. Soppa: Blanda ner vispgrädde och vitvinsvinäger. Mixa soppan slät med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Servera krämig rotsellerisoppa i djupa tallrikar med topping och surdegsgäret.

TIPS! Har du ont om tid? Dela äpplet i klyftor.